MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

GRANO NAZIONALE 100%

SCHEDA TECNICA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
PIZZA - VIOLA

INGREDIENTI
Farina di grano tenero tipo "00".
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO
Farina tipo "00" consigliata per la preparazione di pizze e impasti a breve tempo di lievitazione 4/5 ore. Di facile lavorazione grazie alle sue caratteristiche reologiche.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	14.5	+/- 1
Ceneri	%	0.50	Max
Proteine	g/100g s.s.	11.5	Min
Glutine	g/100g s.s.	9.0	Min
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma W		200	+/- 10%
Alveogramma P/L		0.50	+/- 0.1
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	57.0	+/- 2
Stabilità	minuti	8.5	Valore medio
Falling Number	secondi	300	Min
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Coliformi totali	M.P.N./g	100	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Clostridi Anaerobi	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
Streptococchi Fecali	U.F.C./g	10	Max

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	0.7 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	71 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	Fibre	2.2 g
FILTH TEST				Proteine	12 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com

MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

SCHEDA TECNICA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
PIZZA - GIALLA "MZ"

INGREDIENTI
Farina di grano tenero tipo "00".
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO
Miscela di farine tipo "00" che consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile con tempi di lievitazione medi, 12-14 ore.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	14.5	+/- 1
Ceneri	%	0.55	Max
Proteine	g/100g s.s.	14.0	Min
Glutine	g/100g s.s.	11.5	Min
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma W		300	+/- 10%
Alveogramma P/L		0.55	+/- 0.1
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	57	+/- 2
Stabilità	minuti	16	Valore medio
Falling Number	secondi	300	Min
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Coliformi totali	M.P.N./g	100	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Clostridi Anaerobi	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
Streptococchi Fecali	U.F.C./g	10	Max

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	0.7 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	69 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	Fibre	2.2 g
FILTH TEST				Proteine	14 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com

MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

SCHEDA TECNICA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
PIZZA - BLU

INGREDIENTI
Farina di grano tenero tipo "00".
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO
Miscela di farine tipo "00" che consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile a tempi lunghi di lievitazione 18/20 ore.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	14.5	+/- 1
Ceneri	%	0.55	Max
Proteine	g/100g s.s.	14	Min
Glutine	g/100g s.s.	12	Min
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma W		350	+/- 10%
Alveogramma P/L		0.55	+/- 0.1
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	59	+/- 2
Stabilità	minuti	19.5	Valore medio
Falling Number	secondi	300	Min
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Coliformi totali	M.P.N./g	100	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Clostridi Anaerobi	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
Streptococchi Fecali	U.F.C./g	10	Max

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	0.7 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	69 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	Fibre	2.2 g
FILTH TEST				Proteine	14 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com

MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

SCHEDA TECNICA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"
PIZZA - ROSSA

INGREDIENTI
Farina di grano tenero tipo "0".
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO
Farina tipo "0" particolarmente indicata per lavorazioni speciali che richiedono una buona quantità e qualità di glutine. Inoltre viene usata come rinforzo di farine più deboli.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	14.5	+/- 1
Ceneri	%	0.65	Max
Proteine	g/100g s.s.	15	Min
Glutine	g/100g s.s.	12.5	Min
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma W		370	+/- 10%
Alveogramma P/L		0.5	+/- 0.1
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	60	+/- 2
Stabilità	minuti	16	Valore medio
Falling Number	secondi	300	Min
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Coliformi totali	M.P.N./g	100	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Clostridi Anaerobi	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
Streptococchi Fecali	U.F.C./g	10	Max

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1454 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.0 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	68 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	2.9 g
FILTH TEST				Proteine	14 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com

MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

SCHEDA TECNICA
MIX DI FARINE AI 10 CEREALI
PIZZA - CEREALIXIMA

INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di **grano tenero** tipo "0", farina di **farro**, farina di **avena**, farina di mais, farina di **orzo**, farina di **segale**, semola rimacinata di **grano duro**, crusca tostata di **grano tenero**, semi di **sesamo** (3%), semi di lino (2%), fiocchi 5 cereali (**avena, orzo,** riso, **grano tenero, segale**) (3%) estratto naturale di crusca in polvere ad alto contenuto di fibra di **grano tenero**, farina di malto d'**orzo** tostato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: farina.
Colore: base bianca con scaglie di crusca di vari cereali.
Gusto: tipico dei cereali con retrogusto di tostatura.
Odore: tipico dei cereali con retrogusto di tostatura.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

MODALITA' DI UTILIZZO

Da utilizzare per qualsiasi ricetta dolce o salata: pasta, pane e prodotti da forno in genere.
Il risultato migliora se la farina ai 10 cereali viene miscelata con farina di grano tenero ad alto W.
Tempi di lievitazione: ore 8-10.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	15.5	+/- 1
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1 Totali	µg/Kg s.t.q. µg/Kg s.t.q.	2 4	Max	Energia	1485 kJ 355 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	4.0 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.7 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	65 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	2.3 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	4.4 g
FILTH TEST				Proteine	14 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 18 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com

MOLINO sanfrancesco®
MUGNAI DAL 1943
scegliamo il gusto

SCHEDA TECNICA
MAKARA
TIPO "0"

INGREDIENTI
Farina di grano tenero tipo "0".
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI
Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.
La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.
Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO
Farina tipo "0" che consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile con tempi di lievitazione medi, 36 ore a 4° C.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	%	14.5	+/- 1
Ceneri	%	0.55	Max
Proteine	g/100g s.s.	13.0	Min
Glutine	g/100g s.s.	11.5	Min
CARATTERISTICHE REOLOGICHE			
Alveogramma W		300	+/- 10%
Alveogramma P/L		0.55	+/- 0.1
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	57	+/- 2
Stabilità	minuti	18	Valore medio
Falling Number	secondi	300	Min
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI			
Conta batterica	U.F.C./g	100.000	Max
Lieviti	U.F.C./g	1.000	Max
Muffe	U.F.C./g	1.000	Max
Coliformi totali	M.P.N./g	100	Max
Escherichia Coli	U.F.C./g	10	Max
Clostridi Anaerobi	U.F.C./g	10	Max
Salmonella		Assente in 25 g	
Streptococchi Fecali	U.F.C./g	10	Max

CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g	
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.0 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	69 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	Fibre	2.9 g
FILTH TEST				Proteine	13 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	<0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max		
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.

IMBALLAGGIO

Confezione	Codice EAN prodotto	Dimensioni pallet	Peso netto pallet	N° imballi pallet	N° imballi strato	N° strati
25 kg	8033011590132	80x120x148 cm	1000 kg	40	4	10

"Molino San Francesco-Mugnai dal 1943"
Sede Legale: P.zza R. Squarzanti, 15-44124 FERRARA
Tel. 3668268577 - E-mail: molinosanfrancesco@gmail.com